

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
“ 08” грудня 2015 р.
Протокол № 7
Проректор з навчально-
методичної роботи,
професор Вервижуб Р. М.



ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спеціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.5

Київ
2016 рік

УДК 641(073)

ББК 65.431.14-803.4 р 30-211

Т 38

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права, співшукач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти:


Кравчук Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій.

Левченко Фессалоніка Григорівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні
Науково-методичної ради НПУ імені М. П. Драгоманова

«04» 12 2015 року, протокол № 2

Голова НМР



В.П. Сергієнко

УДК 641(073)

ББК 65.431.14-803.4 р 30-211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016

© Зубар Н. М., Волкова А.А., 2016

I. Пояснювальна записка

Програма нормативної навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, спеціальності 6.010104 Професійна освіта.

Предмет вивчення навчальної дисципліни є загальні принципи технологічних процесів виробництва та реалізації кулінарної і кондитерської продукції, напоїв з визначеними властивостями і якістю.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Технологія галузі» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: неорганічної хімії, фізики, вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисципліни професійної та практичної підготовки: «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Гігієна і санітарія», «Товарознавство» та ін.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення «Організації ресторанного господарства», «Менеджменту готельно-ресторанного господарства», «Маркетингу готельного і ресторанного господарства», «Проектування харчових виробництв засобами САПР» та написання курсових і бакалаврських робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації кулінарної продукції та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є:

- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;
- вивчення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та управління ними з метою забезпечення якості та безпеки готової продукції;
- сучасні вимоги до дизайну та презентації кулінарної продукції.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати: структуру та порядок розроблення нормативно-технологічної документації; асортимент та технологію кулінарної та кондитерської продукції, вимоги до їх якості.</p> <p>Вміти: навчати розробляти технологічні карти на кулінарну та кондитерську продукцію; організувати навчально-виробничий процес з виготовлення кулінарної і кондитерської продукції у лабораторіях та виробничого навчання.</p>	<p>Виробнича компетентність педагога: здатність організувати навчально-виробничий процес на основі відповідних нормативно-правових документів, науково обґрунтованих рекомендацій, положень та знань з технології та організації виробництва, технологічного обладнання, правил його експлуатації і норм санітарії, охорони праці, техніки безпеки, протипожежного захисту тощо; сприяння цілісному поєднанню професійного навчання з виробничою працею.</p>
2.	<p>Знати: властивості харчових продуктів та їх зміни під час кулінарної обробки; основні прийоми кулінарної обробки сировини, напівфабрикатів, готової продукції; вимоги до якості сировини, напівфабрикатів, готових страв і кулінарних виробів; технологію приготування та кулінарний дизайн окремих груп страв та кондитерської продукції.</p> <p>Вміти: оцінювати технологічні властивості сировини та виготовляти кулінарну та кондитерську продукцію високої якості та широкого асортименту, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки; управляти технологічними параметрами кулінарної обробки харчових продуктів та здійснювати контроль за проведенням технологічних процесів; формувати асортимент кулінарної продукції та</p>	<p>Виробничо-технологічна галузева компетентність: здатність науково обґрунтувати і оптимізувати технологічні процеси виробництва кулінарної, кондитерської продукції та надання готельно-ресторанних послуг з визначеними властивостями і якістю, управляючи асортиментом та якістю продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах готельно-ресторанного господарства; володіння знаннями та готовність до застосування інноваційних технологій продукції для раціонального, дієтичного, санаторно-курортного харчування відповідно до нормативно-технологічної документації, системи управління якістю, етнокультурних, релігійних традицій та сучасних тенденцій презентації страв з використанням нових видів професійного</p>

<p>проводити бракераж її якості. Знати: сучасні тенденції та інновації у технології кулінарної, кондитерської продукції та презентації страв з використанням нових видів професійного устаткування. Вміти: виготовляти нову кулінарну та кондитерську продукцію за сучасними ресторанными технологіями та її презентувати.</p>	<p>устаткування, забезпечуючи виробничу санітарію та техніку безпеки для формування і надання готельно-ресторанного продукту (послуг) відповідно до вимог споживачів.</p>
--	---

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» відводиться 8 кредитів ЄКТС 288 годин.

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					Самостійна робота	
		Всього	Аудиторні години					
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні		
4 семестр		108	51	18		33	57	
	Модуль I. Вступ. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	54	27	12		15	27	
1.	Тема 1.1. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	7	2	2			5	
2.	Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції	10	5	2		3	5	
3.	Тема 1.3. Характеристика видів та способів кулінарної обробки	7	2	2			5	
4.	Тема 1.4. Технологія універсальних напівфабрикатів	13	8	2		6	5	
5.	Тема 1.5. Технологія соусів	17	10	4		6	7	
Види контролю	<i>Вхідний контроль</i>							
	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>							
	<i>Контроль самостійної роботи</i>							
	<i>Модульна контрольна робота</i>							
	Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження	54	24	6		18	30	
6.	Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів та грибів	18	8	2		6	10	
7.	Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів	18	8	2		6	10	
8.	Тема 2.3. Технологія кулінарної продукції з борошна	18	8	2		6	10	
		<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
Види контролю	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	5 семестр		108	51	18		33
	Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження						
9.	Тема 3.1. Технологія супів	14	8	2		6	6
10.	Тема 3.2. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки	9	5	2		3	4
11.	Тема 3.4. Технологія холодних страв та закусок	14	8	2		6	6
12.	Тема 3.5. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин	9	2	2			7
13.	Тема 3.6. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин	16	8	2		6	8
14.	Тема 3.7. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини	16	8	2		6	8
15.	Тема 3.8. Технологія напівфабрикатів з риби та морепродуктів	8	2	2			6
16.	Тема 3.9. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів	16	8	2		6	8
17.	Тема 3.10. Технологія напоїв	6	2	2			4
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
	6 семестр	72	42	14		28	30
	Модуль IV. Технологія десертів та борошняної кондитерської продукції						
18.	Тема 4.1. Технологія десертів	12	8	2		6	4
19.	Тема 4.2. Загальні відомості про кондитерську продукцію	6	2	2			4
20.	Тема 4.3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього	12	8	2		6	4
21.	Тема 4.4. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного способу розпушування	12	8	2		6	4
22.	Тема 4.5. Технологія кондитерських виробів із тіста з використанням хімічних розпушувачів	12	8	2		6	4
23.	Тема 4.6. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	10	6	2		4	4

№ з/п	Назва модулів і тем	Кількість годин					
		Всього	Аудиторні години				Самостійна робота
			Всього аудиторних	Лекції	Практичні	Лабораторні	
24.	Тема 4.7. Кулінарне та кондитерське мистецтво: Сучасні тенденції, вимоги та рекомендації	8	2	2			6
Види контролю	<i>Контроль на аудиторних заняттях</i>						
	<i>Контроль самостійної роботи</i>						
	<i>Модульна контрольна робота</i>						
Підсумк. контроль	ЕКЗАМЕН						
Всього годин:		288	144	50		94	14

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль I. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції

Тема 1.1. Вступ. Характеристика технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Науково-технічна політика в галузі здорового харчування. Пріоритетні напрями технологічних та наукових досліджень на сучасному етапі. Мотивація та цілеспрямованість у вивченні дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства”. Предмет і завдання дисципліни “Технологія продукції ресторанного господарства”. Взаємозв’язок дисциплін та інтеграція знань.

Поняття про сировину, кулінарну продукцію, страви, меню. Характеристика та класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.

Поняття про технологію, технологічний процес виготовлення кулінарної продукції.

Тема 1.2. Технологічні принципи виробництва та забезпечення якості кулінарної продукції

Здоров'язберігаючий принцип технології кулінарної продукції. Технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями. Методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимального варіанта.

Основні поняття про якість кулінарної продукції. Функціонально-технологічні властивості сировини, рецептурної суміші, напівфабрикатів, їх роль в формуванні якості кулінарної продукції.

Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції: теоретичні та практичні передумови, основні етапи.

Законодавча база регулювання якості кулінарної продукції. Характеристика технологічної документації.

Тема 1.3. Характеристика видів та способів кулінарної обробки

Класифікація технологічних процесів за сукупними ознаками.

Характеристика технологічних процесів кулінарної обробки продуктів: операції, режими, їх мета.

Механічні та гідромеханічні способи обробки продуктів та їх роль у формуванні якості кулінарної продукції.

Хімічні та біохімічні способи впливу на сировину та напівфабрикати.

Термічні способи: охолодження, нагрівання.

Теплова кулінарна обробка продуктів. Основні, комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки. Прийоми та особливості їх застосування.

Тема 1.4. Технологія універсальних напівфабрикатів

Визначення “універсальні напівфабрикати”, класифікація за сукупними ознаками.

Принципові технологічні схеми виробництва бульйонів, відварів, пасеровок.

Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю продукції.

Обґрунтування умов та термінів зберігання та реалізації універсальних напівфабрикатів; вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Тема 1.5. Технологія соусів

Характеристика харчової, технологічної та економічної цінності соусів, класифікація за сукупними ознаками. Закономірності формування асортименту, генеалогічна таблиця соусів.

Склад соусів. Компоненти для приготування основи соусу. Смакові добавки та наповнювачі соусів.

Основні методи приготування соусів: методи створення консистенції, підвищення харчової цінності, інтенсифікації смаку, корекції саку, кольору, запаху, консистенції. Правила соусної композиції. Тенденції сучасної моди у використанні соусів.

Характеристика технологічного процесу приготування соусів на основі бульйону, молока і молочних продуктів. Похідні соусів, використання та правила подачі. Вимоги до якості, умови й терміни зберігання та реалізації соусів.

Основи технології виробництва яєчно-масляних соусів: характеристика технологічного процесу приготування соусів, похідні соусів, використання та правила подачі.

Основи технології виробництва соусів на рослинній основі: характеристика технологічного процесу приготування, похідні соусів, використання та правила подачі.

Модуль II. Технологія кулінарної продукції із продуктів рослинного походження

Тема 2.1. Технологія кулінарної продукції з овочів та грибів

Характеристика властивостей овочів, плодів та грибів як об'єктів для виготовлення кулінарної продукції. Харчова та фізіологічна цінність кулінарної

продукції з овочів, плодів, грибів.

Механічна кулінарна обробка овочів, плодів та грибів. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із овочів, плодів та грибів. Кулінарне використання напівфабрикатів з овочів, плодів та грибів. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання та реалізації.

Класифікація страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів за сукупними ознаками. Особливості технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із овочів, плодів та грибів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з овочів, плодів, грибів.

Тема 2.2. Технологія кулінарної продукції з круп, бобових та макаронних виробів

Характеристика властивостей круп, бобових та макаронних виробів як об'єктів для виготовлення кулінарної продукції. Харчова та фізіологічна цінність кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів.

Механічна кулінарна обробка круп, бобових. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та макаронних виробів за сукупними ознаками. Особливості технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів із круп, бобових, макаронних виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з круп, бобових, макаронних виробів.

Тема 2.3. Технологія кулінарної продукції з борошна

Характеристика властивостей борошна як об'єкта для виготовлення кулінарної продукції. Харчова та фізіологічна цінність кулінарної продукції з борошна.

Класифікація страв та кулінарних виробів з борошна за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з борошна. Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з борошна, режими та параметри процесу. Особливості технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з борошна.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з борошна.

Модуль III. Технологія кулінарної продукції із продуктів тваринного походження

Тема 3.1. Технологія супів

Харчова та фізіологічна цінність супів. Класифікація супів за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Принципова схема технологічного процесу виробництва супів. Особливості технології супів за групами. Перспективи розвитку асортименту та технологій супів для різних типів закладів ресторанного господарства і різних категорій споживачів

Тема 3.2. Технологія страв з молока, яєць та продуктів їх переробки

Характеристика харчової, фізіологічної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки. Класифікація страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з молока, яєць та продуктів їх переробки. Особливості технології страв з молока, яєць та продуктів їх переробки. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.

Тема 3.3. Технологія холодних страв та закусок

Характеристика харчової та фізіологічної цінності холодних страв та закусок. Класифікація холодних страв та закусок за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Особливості технології виробництва холодних страв та закусок за групами: рецептурний склад, загальні правила приготування та реалізації холодних страв та закусок за групами. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних страв та закусок для різних типів закладів ресторанного господарства і категорій споживачів.

Тема 3.4. Технологія напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин

Характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об'єкта для виготовлення кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Харчова та фізіологічна цінність м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Кулінарне використання напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання та реалізації.

Тема 3.5. Технологія страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та диких тварин

Харчова та фізіологічна цінність страв з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Класифікація страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин за сукупними ознаками.

Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин. Особливості способів теплової обробки напівфабрикатів з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин, режими та параметри процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з м'яса, м'ясопродуктів та м'яса диких тварин.

Тема 3.6. Технологія кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта виробництва кулінарної продукції. Харчова та фізіологічна цінність птиці, кролика, пернатої дичини.

Класифікація напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва

напівфабрикатів з птиці. Кулінарне використання напівфабрикатів з птиці, кролика, пернатої дичини. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання та реалізації.

Класифікація страв та кулінарних виробів з птиці за сукупними ознаками.

Особливості теплової обробки напівфабрикатів з птиці, режими та параметри процесу. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з птиці.

Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці, кролика, пернатої дичини.

Тема 3.7. Технологія напівфабрикатів з риби та морепродуктів

Характеристика властивостей вихідної сировини як об'єкта виробництва кулінарної продукції. Класифікація напівфабрикатів з риби та нерибної водної сировини за сукупними ознаками. Харчова та фізіологічна цінність риби та морепродуктів.

Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Кулінарне використання напівфабрикатів з риби та морепродуктів. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови та терміни їх зберігання та реалізації.

Тема 3.8. Технологія страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів

Класифікація страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів за сукупними ознаками. Харчова, фізіологічна цінність страв з риби та морепродуктів.

Характеристика способів теплової обробки напівфабрикатів з риби, морепродуктів, визначення режимів та параметрів процесу. Принципова схема технологічного процесу виробництва страв та кулінарних виробів з риби та морепродуктів.

Перспективи розвитку асортименту і технологій кулінарної продукції з риби та морепродуктів.

Тема 3.9. Технологія напоїв

Харчова та фізіологічна цінність напоїв. Класифікація напоїв за сукупними

ознаками, закономірності формування асортименту.

Характеристика основних компонентів і добавок, що використовуються у приготуванні напоїв.

Принципова технологічна схема виробництва гарячих напоїв. Особливості технології гарячих напоїв за групами. Вимоги до якості та реалізації гарячих напоїв. Перспективи розвитку асортименту й технологій гарячих напоїв.

Принципова технологічна схема виробництва холодних напоїв. Особливості технології холодних напоїв. Вимоги до якості, умови зберігання та реалізації холодних напоїв. Перспективи розвитку асортименту й технологій холодних напоїв.

Модуль IV. Технологія десертів та борошняної кондитерської продукції

Тема 4.1. Технологія десертів

Харчова та фізіологічна цінність десертних страв. Класифікація десертів за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту.

Принципова технологічна схема виробництва холодних десертів. Особливості технології десертних страв за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації готової продукції; вимоги до якості.

Особливості технології гарячих десертних страв. Вимоги до якості, умови зберігання та реалізації.

Перспективи розвитку асортименту й технологій десертних страв.

Тема 4.2. Загальні відомості про кондитерську продукцію

Харчова та фізіологічна цінність кондитерської продукції. Класифікація тіста, напівфабрикатів та готових виробів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів, мета та задачі етапів технологічного процесу.

Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів в формуванні якості напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Шляхи регулювання функціонально-технологічних властивостей основної та допоміжної сировини.

Тема 4.3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього

Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.

Особливості технології виробів з дріжджового тіста за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста.

Тема 4.4. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного способу розпушування

Класифікація бісквітного тіста та виробів із нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.

Обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів із бісквітного тіста.

Схеми технологічного процесу виробництва білково-збивного, вафельного, мигдального тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.

Схеми технологічного процесу виробництва заварного тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів.

Класифікація листового тіста й виробів з нього за сукупними ознаками.

Схема технологічного процесу виробництва листкового тіста й виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з листкового тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з листкового тіста.

Тема 4.5. Технологія кондитерських виробів із тіста з використанням хімічних розпушувачів

Класифікація пісочного тіста й виробів з нього за сукупними ознаками.

Схема технологічного процесу виробництва пісочного та здобного тіста й виробів з нього.

Основи технології виробництва виробів з пісочного та здобного тіста. Загальні правила приготування. Умови й терміни зберігання та реалізації виробів з пісочного тіста; вимоги до якості.

Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пісочного та здобного тіста.

Схеми технологічного процесу виробництва пряничного тіста й виробів із них, механізм утворення тіста, роль компонентів у формуванні якості готових виробів. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з пряничного тіста.

Тема 4.6. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.

Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та завдання етапів технологічного процесу.

Роль компонентів та теоретичне обґрунтування параметрів технологічного процесу, що обумовлюють формування якісних показників оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.

Технологія оформлення кондитерських виробів. Способи оздоблення кондитерських виробів.

Тема 4.7. Кулінарне та кондитерське мистецтво: сучасні тенденції, вимоги та рекомендації

Сучасні тенденції в кулінарії та кондитерському виробництві. Сучасні принципи кулінарного та кондитерського мистецтва. Вимоги та рекомендації до технології кулінарної та кондитерської продукції, раціонального використання сировини та нових продуктів харчування.

Технологічне обладнання, інструменти та приладдя в кулінарному виробництві. Кулінарний дизайн як кулінарне мистецтво. Критерії оцінювання кулінарної продукції.

Технологічне обладнання, інструменти та приладдя в кондитерському виробництві. Декорування кондитерських виробів. Критерії оцінювання кондитерської продукції.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується ***модульною контрольною роботою***, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі *екзамену*.

VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни

6.1. Нормативна література:

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
4. Сборник рецептур мучных кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.
6. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.

6.2. Основна література:

7. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: «Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
8. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Эксмо, 2003. – 255 с.

9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО Издат. центр "Акад.", 2001.
10. Гальперина Г.А. Золотая книга кулинарных рецептов. – М.: Вече, 2003. – 511 с.
11. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Зубар Н.М., Кутєпова Р.Г. Кулінарне мистецтво: правила змагань. – К.: КНТЕУ, 2003. – 98 с.
12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учеб. пособие. – М.: Издат. центр "Акад.", 2004. – 288 с.
13. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 480 с.
14. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008. – 505 с.

6.3. Додаткова література:

15. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
16. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
17. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
18. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
19. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
20. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.
21. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
22. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
23. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
24. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
25. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.
26. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии. – СПб.: Професия, 2003. – 496 с.

27. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

6.4. Інформаційні ресурси:

1. Державний комітет статистики – <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт професіоналов ресторанного бізнесу – <http://www.restorator.com.ua>
3. Ресторанный помічник – <http://www.restoran.ru>
4. Рестораны России и Украины – <http://www.resclub.ru>
5. Международный имиджевый каталог – <http://www.unisvit.com.ua>
6. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности – <http://www.businesspravo.ru>
7. Хімічний склад продуктів харчування та автоматизований розрахунок хімічного складу страв – <http://www.alvitan.com/foodtab/foodmain.pbp>

Навчальне видання

*Зубар Надія Миколаївна,
Волкова Аліна Анатоліївна*

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спеціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.5



Підписано до друку 11.02.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 1,22. Обл.-вид. арк. 0,75

Зам. № 116.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26